



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİ DOLDURULMUŞ YUMURTA

- 5 adet yumurta
- 1 miktar karabiber
- 1 çorba kaşığı fuagra
- 1 miktar tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet limon
- 1/2 çorba kaşığı limon suyu

- 1) Bir tencere içinde kaynamakta olan suya, 6 adet yumurta ilâve ederek bunları on iki dakika haşlamalı sonra da, yumurtaların içinde başladıkları suyu dökerek, üstlerine soğuk su ilâve etmeli ve soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Yumurtalar soğuyunca: kabuklarını soymalı ve bunları, enliliklerine doğru tam ortalarından kesmek suretile ikiye kestikten sonra, yumurta beyazlarını yırtmadan, gayet itinalı bir surette, bir kahve kaşığı ile içlerini, yani sarılarını oymak suretile bir tabağa çıkarmalıdır.
- 3) Sonra tabağa çıkarmış olduğumuz bu yumurta sarılarına 1 çorba kaşığı fuagra, 1 çorba kaşığı tereyağı, 1/2 limon suyu, 1 miktar karabiber ile bir miktarda tuz ilâve ederek, bir çatalla hepsini iyice ezmek suretile bunları birbirleriyle halletmeli sonra da elde edilen bu içi, üstlerinden ta-şarcasma, bonbemsini olarak ortalarından, ikiye bölmüş olduğumuz yumurta beyazlarının içlerine doldurmak sonra da, içleri doldurulmuş bu yarım yumurtaları, doldurulmuş tarafları üste getirilmiş olarak bunları muntazam fasılalarla bir tabağa döşedikten sonra aralarına da, dilimlere kesilmiş veya süslü bir şekilde halkalara doğranmış 1 adet limon oturtmalı ve servis yapmalıdır. (Yumurtaların devrilmeden tabakta durabilmeleri için altlarını hafifçe düz kesmelidir).